

ご存知ですか？「浅野教室」

土岐市教育委員会学校教育課が所

管する施設に「浅野教室」という施設があります。正式には、「土岐市教育相談適応指導教室」という名称で、かねてより「浅野教室」の通称（所在地が肥田町浅野なのでこう呼ばれています）で呼ばれてきました。

■浅野教室設置の目的

通常の学校生活に適応することが困難で、不登校傾向にある土岐市立の小・中学校の児童生徒および、その保護者に対して、教育相談や適応指導を行うことにより、在籍する学校への復帰を図ります。（設置規則第一条）

■浅野教室の主な活動

・学校や学級での生活が困難な児童生徒の相談活動や適応指導をします。児童生徒本人の相談にのったり、学習や体験活動など、本来学校や学級で行っていることをできる限り行ったりして、学校へ戻るためのエネルギーを蓄えています。

・こうした児童生徒の保護者に対する相談活動も行います。平日午前九時～午後三時に実施しており、電話での相談も受け付けています。昨年からは、毎月第二火曜日、午後七時より夜の会も実施しています。悩みや不安を和らげる、保護者の皆さん

のための会です。

・学校や家庭などと強く連携していくための拠点として、リーダーシップを発揮しています。国や県から『スクリーニング・サポート・ネットワーク整備事業』の委託を受け、通常の学校生活に適応できない子どもたちや保護者の支援のためのネットワークづくりを進めています。

■浅野教室の担当者

室長	尾石 忠正
相談員	加藤 弘子
指導員	深 萱 栞江
〃	林 宏 恵
〃	川 松 万里子
〃	毛利 知 美

■浅野教室の場所

土岐市肥田町浅野五九〇番地
☎ 8555

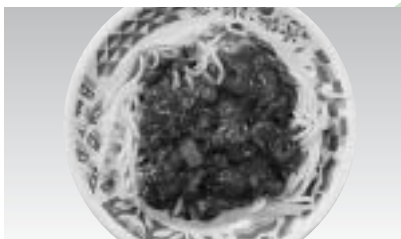
「夜の保護者の会」

毎月第二火曜日

午後七時～九時
どなたでも参加できます。

気軽にお越しください。

ソフト麺ミートソース



学校給食

人気メニュー

分量：小学校3・4年1人分

415Kcal

【材 料】 牛肩ミンチ10g、豚ミンチ10g、ナツメグ0.04g、グローブ0.04g、玉ねぎ60g、にんじん20g、水煮マッシュルーム7g、冷凍グリーンピース4g、トマトケチャップ20g、トマトピューレ10g、バター4g、小麦粉4g、ウスターソース5g、プロセスチーズ3g、三温糖1g、スープの素1.5g、油0.5g、食塩0.1g、こしょう0.03g、ローリエ0.05g、水70g、ソフト麺の代用は、スパゲティ60～80gを使用する

【作り方】 ①小麦粉とバターでルーを作る。②玉ねぎと人参は粗みじん切りに、冷凍のグリーンピースはボイルする。③フライパンに油を引き、牛ミンチ・豚ミンチに香辛料を加えて炒め、玉ねぎ・人参といためる。④スープの素・水煮マッシュルーム・ローリエ・水を入れて煮て、アク取りする。⑤チーズ・グリーンピース・調味料を入れ、ルーを加えゆっくり煮て味をみる。⑥ボイルしたスパゲティにかける。

パンピザ



【材 料】 食パン斜め1/2枚、玉ねぎ15g、短冊ベーコン3g、水煮マッシュルーム5g、油0.5g、ピザソース缶7g、トマトケチャップ4g、とろけるチーズ7g、ピーマン3g

【作り方】 ①厚切り食パンを斜めに1/2カット、玉ねぎを粗みじんにし、ピーマンは薄く切ってさっとボイルしておく。②フライパンに油を引き、ベーコン・玉ねぎを炒め、水煮マッシュルーム・ピザソース・トマトケチャップを入れて、とろりとさせて味をみる。③食パンに②のソースをのせて、とろけるチーズとピーマンを散らし、オーブントースターでこんがり焼く。